

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan mengenai pengaruh suhu dan waktu penyimpanan terhadap peningkatan kadar histamin pada ikan tongkol dapat disimpulkan bahwa :

1. Suhu penyimpanan berpengaruh terhadap peningkatan kadar histamin pada ikan tongkol. Semakin tinggi suhu penyimpanan maka semakin tinggi pula peningkatan kadar histamin, sebaliknya semakin rendah suhu penyimpanan maka semakin rendah pula peningkatan kadar histamin.
2. Waktu penyimpanan berpengaruh terhadap peningkatan kadar histamin pada ikan tongkol. Semakin lama waktu penyimpanan maka semakin tinggi peningkatan kadar histamin.
3. Terdapat Interaksi antara suhu dan waktu penyimpanan terhadap peningkatan kadar histamin pada ikan tongkol. Semakin lama ikan disimpan maka kadar histamin akan meningkat, semakin tinggi suhu penyimpanan ikan maka semakin tinggi pula kadar histamin yang dihasilkan.
4. Terdapat bakteri *Escherichia coli* pada ikan tongkol dan belum melewati ambang batas.

5.2. Saran.

1. Bila membeli ikan dalam jumlah yang banyak sebaiknya pilih yang masih segar dari tampilan fisik dan disimpan pada suhu lebih rendah dari 0⁰C agar ikan masih aman untuk di konsumsi dalam jangka waktu yang lama.
2. Bila tidak memiliki lemari pendingin dapat dilakukan beberapa cara lain untuk menjaga kualitas ikan tetap dalam keadaan yang layak untuk dikonsumsi seperti penggaraman dan lainnya.
3. Bila tampilan fisik ikan sudah memperlihatkan tanda-tanda busuk sebaiknya tidak lagi dikonsumsi karena dapat menyebabkan gejala keracunan.
4. Perhatikan kebersihan tempat penyimpanan ikan dan kebersihan perorangan untuk mencegah perkembang-biakan bakteri-bakteri yang dapat mempercepat proses pembusukan ikan.